

PERNILLAS KÖK

förrätt

PERNILLAS CRUDITÉSALLAD

Ranchdressing

140:-

BOTTENVIKSLÖJROM

Briocheplätt, syrad grädde och gräslök

250:-

RÄKOR "SKAGEN"

Pepparrot, dill, löjrom och citron

185:-

HÖSTSVAMPTOAST

Krasse och syrad silverlök

150:-

VIT CAPRIN "CHÈVRE CHAUD"

Melon

165:-

RÄBIFF

Senapspicklade gulbetor, tryffel
och friterade jordärtskockor

160:-

varmrätt

KRYDDBAKAD FJÄLLRÖDING

Forellrom, Sandefjordsås och råstekt blomkål

295:-

GRILLAD GÖS

Höstsvamp, örtagårdsås och citron

260:-

PERNILLAS SCHNITZEL

Socketärter, ansjovissmör och kapris

215:-

WALLENBERGARE

Enbär, mandelpotatispuré, rårörda lingon
och grönkålsskott

225:-

RENROSTBIFF "RYDBERG"

Ölbräserverad lök, senapsgrädde och grönt äpple

310:-

HÄNGMÖRAD OXRYGG 200 G

Höstbönor, bearnaise och tomatsallad

345:-

HÖSTSVAMPRIOTTO

Jordärtskocka, svartkål, grönt äpple och hasselnötter

215:-

dessert

PANNACOTTA

Rårörda bär, lakrits och vit choklad

95:-

HJORTRONMYLTA

Vaniljglass och kryddflam

130:-

ÄPPELKAKA

Gravensteiner med vaniljsås

95:-

CRÈME BRÛLÉE

85:-

